La Bugazette N° 1

De la Hille aux Capitaines
et de Lauzadel aux Gascous... une gazette à Bugarach

Nous sommes fiers de vous faire part de la naissance de « La Bugazette ».
Ce petit journal, que nous souhaitons trimestriel a la vocation de devenir un outil de lien entre tous les habitants de notre petite commune. Bugarach, un petit village et ses hameaux chargés d'une longue histoire humaine animée par de profonds changements au cours du temps. Un petit village qui s'inscrit dans des paysages marqués par l'élevage et des espaces naturels à la richesse remarquable. Enfin, un petit village dans lequel, au détour d'une rue ou d'un sentier vous pouvez échanger avec nos anciens (nes), un paysan, un artiste ou encore un naturaliste... Tous ces habitants dans leur diversité ont de longues histoires à raconter. Des histoires au fil du temps et de l'actualité.
La tribune de la Bugazette est désormais ouverte à toutes et tous...N'hésitez pas à nous contacter.

Dans ce N° 1 :

Julie LAFFONT nous propose de découvrir LA VIALASSE.
Belle opportunité pour en savoir plus sur ce petit hameau isolé au passé étonnamment riche.

Patrick PERLES nous relate l'histoire de l'EPICERIE AMBULANTE ET SOLIDAIRE en nous invitant à rejoindre ce remarquable réseau unissant dans un circuit très court paysans et consommateurs.

Jean-Marc BUGE nous fait découvrir LA TRAME et nous invite à « covoiturer malin ».

Christelle et François LAHAYE nous offrent une découverte des ateliers qu'ils proposent depuis peu au village.

Nos restaurateurs, jardiniers, jardinières, artisans et autres trouvent ici une place pour un petit encart.

Enfin, la Ménine vous fera apprécier une histoire locale bien salée.

Sommaire

LE DOSSIER
2-3-4 *Le hameau de la VIALASSE au fil du temps*

BIEN VIVRE AU VILLAGE
5 *- Une épicerie ambulante et solidaire*

BUGARACH PRATIQUE
6-7 *- Covoiturons malin avec LA TRAME*
- Restauration, maraîchage, artisanat à Bugarach
- Entretenir sa vitalité et libérer son esprit avec ANKHIEA

HISTOIRE VILLAGEOISE
8 *La Ménine raconte : L'enterrement du Tranquille*

Aquarelle du village : Nathalie Louveau (carnet de voyage AUDE)

Contacts Gazette :
Julie Laffont 0615104049
Thierry Rutkowski 0689932330
Comité de rédaction : J-Ph Chanvin, M. Combes, V. Combes, JC Courtot, JPh Gérard, Ph Lesgourgues, M. Leclerc, Th Rutkowski, H Rutkowski.

Le dossier

La vialasse de 1900 à 2021

par Julie Laffont, coécrit par Thierry Rutkowski

Voyageur, en montant le petit col du Rouilhe qui vous amène au village de Bugarach vous observez en contrebas et sur votre gauche quelques charmantes maisons. L'ensoleillement, la protection des vents, tout semble ici, au bord de la petite rivière, avoir été réuni pour une belle qualité de vie. Sans le savoir vous êtes déjà sur la commune de Bugarach, vous observez le hameau de LA VIALASSE. Suivez-nous, cet endroit mérite le détour.

Lucie JOFFRES (98 ans), doyenne du village au moment de notre entrevue, radieuse, sûrement grâce au bon air de la VIALASSE, nous confie quelques souvenirs de jeunesse.

LA VIE RURALE AU DEBUT DU 20e SIECLE

Au début du XXe siècle le hameau compte une centaine d'habitants. Les familles vivent dans des maisons sommaires. La pièce centrale, constamment animée autour de la cheminée constitue le cœur vivant de la maison. Chaque famille en fonction de ses moyens élève des animaux, principalement des chèvres, des brebis, des volailles, des cochons...

La vie s'organise tant bien que mal au fil des saisons et au gré des caprices de dame nature. Mais les propos des derniers témoins de cette époque et les récits que l'on peut collecter évoquent alors une vie fourmillante d'activités diverses.

Au hameau de la VIALASSE on comptait autrefois :

- Une école (fermée en 1932)
- Un tailleur de pierres à affûter
- Un moulin (fermé dans les années 50)
- Un café
- Une personne cultivant des plantes médicinales
- Un fabricant de boutons de buis...etc.

Bien sûr cette vie n'est pas comparable à la vie d'aujourd'hui.

Le moulin de la vialasse :
Lieu incontournable de la vie d'hier. Moudre le grain était alors essentiel pour la population de la vallée.

Les anciens nous racontent avec émotion, et un brin de nostalgie une vie qu'ils trouvaient pourtant « rude et difficile ». Comment imaginer aujourd'hui vivre sans eau courante ni électricité ? Pas de machine à laver ! Pas de souci, l'eau coule dans la rivière et on y lave le linge. Imaginez vous éclairer d'une simple lampe à pétrole pendant les longues soirées d'hiver, ou encore vous lever à la pointe du jour pour partir aux champs exécuter tous les travaux pénibles qu'exigent la terre et le bétail. Tout ça sans rechigner à se salir les mains et au rythme lent du pas des boeufs. «A l'époque nous n'avions pas de tracteur, nous fauchions avec la faux et nous liions les gerbes à la main» nous confie la doyenne du village « je gardais les brebis en faisant du tricot». Toutes les familles avaient alors «un petit bout de vigne, un petit bout de champ et quelques bêtes», ce qui permettait de survivre. Chaque terre exploitable manuellement était défrichée. Mais les anciens oublient bien vite cette rudesse du quotidien et nous parlent aussi des bonnes soirées animées à jouer aux cartes, tard dans la nuit, et des veillées entre voisins. Esquissant un sourire, ils repensent avec bonheur aux longues batailles «entre pique et carreau». Lucie, la doyenne évoque les nombreuses pêches dans les rivières qui regorgeaient alors d'anguilles et autres poissons. Le menu du dimanche était parfois agrémenté d'un lapin de garenne. A cette époque chacun ne prélevait strictement dans la nature que ce dont il avait besoin.

Des fêtes se tenaient au hameau tous les 1er juin à l'occasion de la fête Dieu et pour le 15 août. A cette occasion un orchestre qui venait de Saint-Paul pour animer la fête au village descendait également à LA VIALASSE pour jouer des musiques entraînantes. C'était alors l'occasion de réunir toute la famille et de rassembler tous les habitants des nombreuses fermes isolées environnantes.

LA VIALASSE, Fêtes du 15 août

Depuis longtemps la Vialasse n'avait pas eu l'occasion de participer aux festivités du mois d'Août.

C'est chose faite, car un magnifique apéritif a été organisé sur la belle place au cœur de notre hameau. Ce fut l'occasion d'amener beaucoup d'habitants à découvrir ou redécouvrir notre charmante Vialasse. Les gens du hameau ont activement participé et se sont investis à l'organisation de cet apéritif. La convivialité était au rendez-vous. La chaleur et l'enthousiasme des personnes venues de l'ensemble de la commune constituent désormais un réel encouragement pour renouveler de tels moments lors des prochaines fêtes du village.

SOUVENIR D'UNE ANCIENNE

Yvonne Cros : « *Ils venaient la nuit, du mas et des environs pour jouer aux cartes jusqu'à 2 heures du matin et nous buvions du vin cuit* »

L'ARRIVEE DE LA MODERNITE

En compagnie de plusieurs septuagénaires, nous repensons aux changements qui se sont opérés après la deuxième guerre mondiale : des champs devenus trop exigüs pour être mécanisables, l'arrivée de la lumière en décembre 1956, l'eau courante, tant attendue, seulement en 1962 et celà bien après le centre du village.

Quelques souvenirs de nos anciens restent bien ancrés dans la mémoire. Lucienne CROS nous fait état de son désarroi quand elle est arrivée au hameau, laissant derrière elle eau courante, électricité, wc et douche qu'elle avait connus à la ville. La VIALASSE, comme la plupart des hameaux éloignés du village souffrira d'être équipée après les autres. Paul JAMMES se souvient avec émotion de cette époque où la lampe à carbure est remisée définitivement au profit d'une ampoule. Paul nous révèle que pour lui l'arrivée de l'électricité a été l'amélioration essentielle. Yvonne CROS se souvient de l'affolement des bêtes dans les étables en découvrant pour la première fois la lumière artificielle. Lucienne nous raconte encore avec une grande émotion la première lessive dans une machine à laver, la première image sur une télévision en noir et blanc... Il y avait encore à ce moment-là de nombreux marchands ambulants : un boucher, un épicier, deux marchands de vêtements, un boulanger et un colporteur dit « AFFIFOC »qui vendait, entre autres, de l'extrait pour faire le pastis à mélanger avec de l'eau-de-vie. Passaient régulièrement un rempailleur de chaise, un rémouleur, mais aussi une gitane qui vendait des napperons, des tissus et des rubans...

Les septuagénaires vialassoises nous disent que toutes ces améliorations ont radicalement changé leurs vies. De nombreux habitants ont néanmoins quitté la VIALASSE. L'heure était venue de partir en quête d'un travail pour une meilleure qualité de vie. Peu sont restés et bien des maisons ont vu leurs volets rester définitivement clos. Au fur et à mesure les marchands ambulants ont délaissé leurs tournées. Quelques maisons ont été tout de même réhabilitées pour servir de maisons secondaires, uniquement pendant les vacances. Un vide durable s'instaurant le reste de l'année... Seulement deux familles d'agriculteurs dans le hameau ont survécu à cet exode. Les terres abandonnées par les uns, agrandissant le foncier des autres. Mais de nombreuses petites parcelles ou petits jardins se laissèrent progressivement gagner par la végétation sauvage. Les anciens et leur mémoire d'un autre temps ont petit à petit disparu. C'est ainsi que le hameau s'est progressivement endormi.

L'arrivée de la modernité a en quelque sorte mis un frein définitif aux activités traditionnelles et à l'expansion de la VIALASSE. Ce petit hameau n'est-il pas en train de devoir faire face à une sorte de «mort annoncée» ? Le paysage pastoral se peuple de quelques troupeaux de vaches, bêtes peu adaptées à un territoire soumis aux caprices des sécheresses nous confie Roger JOFFRE. Néanmoins avec ces nouvelles pratiques d'élevage «nous n'avons plus besoin de champs de céréales et par conséquent plus de labours risquant d'entraîner un écoulement trop rapide des eaux vers la Blanque».

Comment parler de la VIALASSE sans évoquer les inondations de plus en plus fréquentes. Celle de 1992, hante toujours les esprits de celles et ceux qui l'ont vécue. Le hameau et ses habitants effrayés sont restés coupés du reste du monde pendant plusieurs jours. Les dégâts furent considérables. Les intempéries plus récentes n'auront laissé que d'importants dommages matériels.

MERCREDI
30 SEPTEMBRE 1992

C'EST LA QUE TOUT A COMMENCE

La Vialasse a peut-être sauvé Couiza

Les habitants du hameau de la Vialasse, entre Rennes-les-Bains et Bugarach, ont été les premiers à être touchés par la vague d'eau. En alertant les gendarmes de Couiza, ils ont peut-être sauvé des vies.

La Blanque. Une rivière dont on ignorait jusqu'au nom, il y a trois jours. Pourtant, aujourd'hui, ce minuscule ruisseau, qui a notamment emporté le pont romain de Bugarach (celui qui figure sur tous les dépliants touristiques), est devenu le cauchemar de toute une vallée : celle de la Salz ravagée comme on le sait par une crue meurtrière.

Car c'est bien ici, au pied du massif de Bugarach, que tout a commencé. La Blanque, ce ruisselet tout juste capable d'alimenter quelques grosses vasques dans les gorges de la Vialasse, est devenu en quelques minutes un fleuve en folie. A la Vialasse, samedi, à 17 h 30, Jeanne Cros a cru mourir.

core montée et on a dû se réfugier en haut de la maison. Soudain le hangar a cédé emportant la moitié de la maison et tout le matériel agricole dans la vallée. »

Voici comment Jeanne Cros a sans doute permis à Couiza de sauver de nombreuses vies. Et pourtant ici, à la Vialasse, on attendra les secours plus de quarante-huit heures. Hier enfin, on a vu débarquer les gendarmes puis de l'aide.

Il était temps. Le désespoir gagnait le hameau privé d'eau, de route et d'approvisionnement.

« On a tout perdu. On n'a plus rien, se lamente Jeanne Cros. On ne peut même plus rentrer dans notre atelier qui menace de s'effondrer com-

Ce risque récurrent, résultante du déréglement climatique est maintenant bien une réalité. Le hameau, situé au débouché d'un méandre de la Blanque, point de grossissement des crues est un véritable avant-poste sentinelle en cas de crue.

La vigilance bienveillante des habitants de la VIALASSE reste essentielle en cas de nouvelles crues pour alerter et mettre à l'abri les habitants de la vallée de l'Aude.

QUEL FUTUR ? Nos projets, nos envies

Aujourd'hui, la VIALASSE voit s'ébaucher un regain d'activités et un renouvellement de sa population. En effet, plusieurs familles sont arrivées récemment, faisant évoluer les résidents de sept à la fin des années 90 à dix neuf permanents aujourd'hui. Population doublant en été avec les habitants saisonniers.

La vie quotidienne est ponctuée trois fois par semaine par le klaxon du boulanger-épicier, les manœuvres d'un tracteur ou la livraison mensuelle des produits surgelés. Les poules et les canards, un peu bousculés par ce tintamarre et qui jouissent d'une totale liberté, attisent l'intérêt des trop rares promeneurs de passage. Pas nécessaire d'aller bien loin pour acheter de la viande : les éleveurs du hameau proposent des colis de viande locale, des volailles et encore des oeufs. On ne peut faire plus court en matière de circuit. Ajoutons à cela les jardins généreux qui s'étalent non loin des berges de la rivère et constatons que l'autosuffisance n'est pas si loin....

Quelques habitations oubliées par le temps sont en cours de restauration. D'anciennes friches se voient réhabilitées en potagers.

Un renouveau, certes fragile, est en train de s'engager. La génération de nos anciens disparaîtra un jour pas si lointain.

Des questions se posent : Que faire pour que perdure une vie qualitative et active dans le hameau ? Comment conforter l'installation de nouveaux habitants ? Au regard d'une vie passée nourrie de liens sociaux, d'entraides et d'activités diversifiées dans le hameau, telle que la mémoire de nos anciens en atteste, tout reste à inventer. Comment échapper à faire du petit village un «hameau-dortoir»? Comment renouer une communication simple et durable avec nos voisins, avec des soirées « belottes », des parties de pétanque? Pas besoin d'internet pour ça ! Comment faire pour que la VIALASSE soit une étape pour les randonneurs ?

Pour rédiger ces petits articles, nous avons franchi le seuil des maisons et apprécié la qualité de l'accueil qui nous a été fait. On a beaucoup parlé du passé, pris quelques photos, enregistré des témoignages mais peut-être l'heure est-elle venue de sérieusement parler du présent et du futur. Il reste beaucoup à faire mais néanmoins, alors que ces quelques pages sont en écriture on parle d'organiser dès les beaux jours un repas réunissant tous les habitants du hameau. Il existe un socle commun à toutes et tous : le passé si riche de ce que fut la vie d'hier en ce petit hameau de Bugarach. Il est temps de se tourner vers un avenir à inventer collectivement et sans nostalgie du passé.

Remerciements :
Un grand merci aux habitants de la Vialasse qui nous ont ouvert leurs portes et leur mémoire et nous ont permis la rédaction de cet article. Une pensée affectueuse à Lucie Joffre qui depuis notre passage nous a quittés, avec elle une partie de notre mémoire s'en est allée...

Vive les circuits courts

LA CAGETTE

Pour faire face à la baisse de fréquentation et à l'annulation de certains marchés à l'annonce du confinement de Mars 2020, les habitants (tes) de nos communes devaient pouvoir continuer à se nourrir et les paysans (nes) à écouler leurs produits. Pour répondre à cette double exigence, la Maison Paysanne de l'Aude a mis en place une Epicerie Paysanne Ambulante et Solidaire (EPAS) en Haute-Vallée de l'Aude. Cette initiative a été portée par des citoyens (nes) référents (tes) en vue de coordonner la prise de commandes et les distributions pendant que des paysans (nes) proposaient leur production et s'organisaient pour mutualiser les livraisons dans les villes et villages.

Proposé depuis la première semaine de confinement, le dispositif a vite connu un succès exponentiel, dépassant les capacités de la petite équipe à l'origine uniquement bénévole. Actuellement, 62 producteurs bénéficient du dispositif, et nombreux sont ceux à demander à l'intégrer. La mise en place de cette épicerie fut une véritable bouée de sauvetage pour les paysans, dont certains ont l'habitude de faire l'intégralité de leur chiffre d'affaire sur le printemps et l'été (ovin viande, ovin et caprin lait, asperges...).

Suite au déconfinement, paysans et consommateurs ont souhaité poursuivre l'aventure, trouvant un réel intérêt dans ce nouveau service de proximité qui permet aux plus isolés d'avoir de bons produits locaux et de qualité directement livrés dans leurs villages au prix de vente direct. La Maison Paysanne de l'Aude devient le porteur du projet, et y consacre déjà du temps salarié : vive les circuits-courts !

L'Epicerie Paysanne : Comment ça fonctionne ?

L'Epicerie Paysanne Ambulante et Solidaire fonctionne sur un système de commandes. Du vendredi au lundi, les consommateurs passent commandes sur le site : ***http://app.cagette.net/group/7263.*** Durant la semaine qui suit, les paysans préparent les produits et les apportent le vendredi aux Jardins de la Haute-Vallée. Les produits sont alors répartis par village, puis les paysans s'organisent sur une dizaine de tournées pour livrer les 26 lieux desservis, du petit village reculé à la ville de Limoux. Ces livraisons sont alors réceptionnées par des référents bénévoles qui organisent la distribution tous les vendredis. Les consommateurs récupèrent alors, via un paiement par chèque, les commandes passées le week-end précédent.

Les articles de l'Epicerie Paysanne sont tous produits localement par des paysans ou des artisans soucieux de la qualité de ce qu'ils proposent. La très grande majorité des produits sont bio et/ou Nature et Progrès.

Vous trouverez :

- des légumes,
- des fruits,
- du pain,
- des œufs,
- du fromage (brebis, chèvre, vache),
- de la viande (porcin, bovin, ovin),
- du miel,
- du vin,
- de la bière,
- des jus,
- des olives,
- des confitures,
- de l'huile,
- des condiments et plein d'autres bons produits paysans.

A Bugarach, vous pouvez récupérer vos commandes tous les vendredis chez Patrick PERLES à partir de 16 heures.

Que trouve-t-on à l'Epicerie Paysanne et où sont distribués les produits ?

Pour consulter le détail des produits et des lieux de distribution, nous vous encourageons à vous inscrire à l'Epicerie Paysanne (tutoriel en bas de page) : http://app.cagette.net/group/7263.

Covoiturage à Bugarach et en haute vallée de l'Aude : *«Covoiturez malin !»*

L'association la **TRAME**, en collaboration avec la Région Occitanie et le Département de l'Aude, développe le système «Covoiturez malin !» sur la haute vallée de l'Aude (communautés de communes des Pyrénées audoises et du Limouxin). La mairie de Bugarach a décidé de proposer un point-relais à l'Agence postale du village pour fournir les informations et proposer les inscriptions gratuites.

Lorsque les conducteurs et passagers s'inscrivent (à l'Agence postale) ils font part de leurs souhaits et de leurs propositions de trajets. Le point-relais de l'Agence postale et l'association la TRAME mettent en rapport les conducteurs et passagers. Le passager participe aux frais à l'aide de tickets (à raison de 5 centimes par kilomètre parcouru) et le conducteur peut ensuite utiliser les tickets dans les commerces de proximité (Couiza, Espéraza, Quillan, Limoux, etc.).

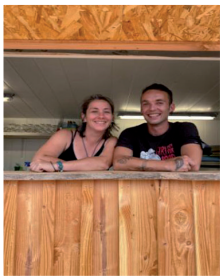
Le Département de l'Aude vient compléter le dispositif à l'aide de la plateforme Mobil'Aude (à télécharger sur Google Play et App Store) et sa communauté «la TRAME» avec laquelle les adeptes d'internet pourront prendre les contacts.

N'hésitez pas à demander plus de précisions à l'association la TRAME (07 86 74 05 85 contact@latrame.fr www.latrame.fr) et bien sûr à Cathy à l'Agence postale. Il est aussi possible à l'association la TRAME d'animer une réunion d'information suivant les demandes.

LE PECHOU

Le PECHOU propose en saison d'hiver des pizzas les mercredis et samedis soir de 18h à 21h. Je travaille essentiellement avec nos producteurs locaux et bios : viande de brebis de Marleine LEFEVRE, viande de bœuf et de veau de la BASTIDE et de Mr et Mme CROS à la Vialasse. Nos légumes proviennent des jardins de Patrick PERLES et de Marlene CARRIAT. Les fromages de chèvre proviennent des Gascous de l'élevage de Vincent BIBBEAU et le fromage de brebis de chez Monika à Parahou.

Passionné par mon travail, j'ai fait des formations de pizzaïolo et participé à plusieurs concours dont les championnats du monde de la pizza à deux reprises (4e en 2013).



Le PECHOU est un endroit où il fait bon se retrouver autour d'une table et d'une excellente pizza avec une vue imprenable sur notre célèbre pic.

Il est recommandé de réserver les pizzas à l'avance car elles partent vite. Flo **0661001995**.

Les SAVEURS DU TERROIR

au cœur de l'hiver...

Cathy et Renaud vous proposent tous les vendredis soir un menu unique, occasion de vous retrouver autour d'une bonne table et de passer une excellente soirée.

Pour vous inscrire, envoyez un message au 06.82.38.47.29 afin de recevoir le menu et les conditions de réservation, soit pour manger sur place soit pour commander un plat à emporter. Il est possible aussi de profiter de l'ambiance du bar pour le temps de l'apéritif.

Les rencontres du vendredi soir chez Cathy et Renaud sont un moment formidable de convivialité au cœur de l'hiver.

Après l'hiver le restaurant ouvrira ses portes à partir du jeudi 21 avril 2022 comme suit :

- Jeudi : 12h/13h30 et 19h/20h30
- Vendredi : 12h/13h30 et 20h sur réservation
- Samedi : 19h/20h30
- Dimanche : 12h/13h30

Réservations au 04.68.69.87.59 (paiement espèces, chèques, CB et chèques vacances acceptés. **0468698759**

Nouveau à Bugarach

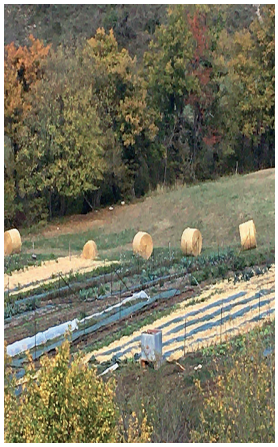
ANKHIEA, structure créée par Christel Dieuzaide et François Lahaye, a vu le jour à Bugarach début septembre !
Elle a pour vocation d'entretenir la vitalité et de favoriser le déploiement du meilleur potentiel en chacun de nous, et ceci à travers :
- Des séances individuelles de shiatsu & énergétique chinoise traditionnelle, et de coaching personnalisé holistique.
- Des séances collectives de pratiques corporelles et énergétiques ancestrales, pour entretenir sa forme physique, psychique et sa longévité, ou tout simplement pour partager de bons moments ensemble !

Christel et François enseignaient depuis des années sur Toulouse ; ils sont arrivés sur Bugarach en décembre 2020, l'appel de la Nature devenant une évidence et une priorité pour eux-mêmes et pour leurs activités, comme par exemple : des retraites et stages en pleine nature qu'ils souhaitent développer à terme sur la commune en partenariat avec les ressources touristiques locales qui seraient intéressées.
Ils animent d'ores et déjà plusieurs cours au village, chaque semaine (hors vacances scolaires), divers et variés :
- **Yoga**, («un esprit sain dans un corps sain» : respirations, postures, étirements, développement de la puissance physique et mentale, relaxation, prise de recul,...)
- **Qi Gong Taoïste**, (pratiques guidées pour cultiver son énergie vitale intérieure)
- **Méditation & Yoga Nidra** (Apaisement du mental, ressourcement corporel profond et durable, voyages intérieurs)
- **Pilates** (renforcements musculaires, renforcement du dos, des abdominaux, respirations conscientes, étirements).
- En attente : **Do-in** («Gym» asiatique douce : auto-massages, étirements, renforcement du Hara). Possibilité d'ouvrir un nouveau créneau horaire en journée à partir de 4 participants. Ouvert à tous (de 7 à 177ans) Contacter Christel.

Christel et François vous accueillent également en séances individuelles de :
- **Shiatsu & Energétique chinoise traditionnelle** (art du toucher asiatique qui entretient tonus et vitalité, apporte soulagement physique, meilleur équilibre psychique, en particulier lors des états de stress, surcharges, fatigue, ou lors des changements de saisons).
- **Coaching individuel holistique** (apprendre à identifier ses besoins fondamentaux, ses objectifs de vie, accompagnement au changement et à la mise en place d'actions concrètes afin d'atteindre ses objectifs).

Visitez le site www.ankhiea.com et inscrivez – vous à la newsletter pour recevoir toutes les infos, dates des prochaines soirées bols tibétains à venir, etc...
Venez les rencontrer ou contactez les, il se feront un plaisir d'échanger avec vous. Que la vie-talité soit avec vous !
Christel : 06.68.76.35.30
François : 06.88.87.53.42

LE JARDIN DE LA DOUX Marlène CARRIAT



Depuis février 2021, au bord de la Doux et avec une vue imposante sur le pic d'un côté et sur le village et son château de l'autre côté poussent tranquillement et biologiquement des légumes et même des fraises de saison. Pendant l'hiver le jardin propose entre autres une large variété de choux, de salades, de courges et d'aromates... en attendant avec impatience le printemps prochain et ses primeurs.
Si ce n'est fait, n'hésitez pas à me solliciter pour être ajouté à ma liste téléphonique. Vous pourrez ainsi recevoir chaque semaine la liste des produits disponibles et passer votre commande.

LE JARDIN de la DOUX.
Route des Corbières 11190 BUGARACH - Contact : **0683775199**

HISTOIRE VILLAGEOISE

L'enterrement d'Alexis *(autrefois connu sous le nom du « Tranquille »)*

L'histoire «un peu salée» que je vais vous conter se déroule au cœur de l'hiver terrible 1916-1917. Sur le front, recroquevillés dans de sombres tranchées, les soldats doivent se battre contre un nouvel ennemi : le froid. En cet hiver exceptionnel alors que d'épais blocs de glace dérivent sur la Seine, les collines du Razès sont ensevelies sous les neiges. Un Cers affûté cisaille hommes et arbres. A Bugarach, dans notre village, la fumée des cheminées s'étale mollement sur les toits couverts d'un épais manteau de neige. Par un bon moins15, dans les rues se fait entendre parfois le bruit d'une pelle. Il faut bien accéder à la pile de bois ou à l'étable pour soigner les bêtes…

Alexis vivait en ce temps-là au Trou de la Reille. Veuf, il avait la charge d'élever Jean, son fils unique. Les vivres manquaient sérieusement. Quelques vieilles raves ratatinées et un fond de sac de farine ne pouvaient plus satisfaire l'appétit de ces deux paysans. Peu importe le temps… ! Il lui fallait rejoindre le Linas pour trouver quelque pitance à ramener à la ferme. Les épaules couvertes d'une large pèlerine, la tête coiffée d'un vieux feutre, il s'élance ce jour-là alors que la tempête redouble. La neige est profonde et le drap élimé de sa vieille capote noire ne suffit pas à le protéger du vent. Les bourrasques de neige lui brûlent les yeux. Il avance avec difficulté dans une neige qui lui arrive à la ceinture. Il ne sent plus ses pieds mal chaussés…

Alexis ne parviendra pas à rejoindre le Linas.
C'est un habitant du hameau traînant du côté des Capitaines, peut-être pour relever ses collets ce jour-là, qui découvre le corps de ce pauvre homme. Un corps sans vie et congelé comme un bloc de glace.
Par un temps pareil impossible pour Théophile, le menuisier de Bugarach de monter un cercueil au Linas. Que faire ? Il faut tout de même bien organiser « la sépulture ».
Les hommes se réunissent.
- « Et si on le mettait dans la caisse du saloir aux jambons » propose l'un d'entre-eux ?
- « C'est une bonne idée mais cette caisse pèse bien le poids d'un âne mort » lui rétorque un autre.
- « Coupons là en deux dans le sens de la longueur, ça fera moitié moins de ce bois gorgé de sel » !
C'est ainsi que l'Alexis du trou de la Reille fut mis en bière dans une demi-caisse à jambon. Une âme « en saumure » bien conservée et parée plus que toute autre pour parcourir la longue route de la vie éternelle…
Dans une caisse « charcutière » fermée avec quelques clous et bien encordée sur un traîneau de fortune, c'est ainsi qu'Alexis, suivi du cortège des habitants des hameaux, descendit le chemin du col et se présenta à la porte de l'église.
Mais pour une sépulture il faut un curé ! Et on a eu beau frapper bien fort à la porte on dut se résigner : pas de curé au presbytère ce jour-là, et pas de curé, pas de messe… !
Certains affirment qu'il a été prévenu, alors…Dans l'église les ouailles s'impatientent. « Et s'il était arrivé quelque chose à Monsieur le curé par un temps pareil ? Quelle idée d'être descendu dans la vallée ? A t-il été vraiment prévenu ? Par qui ? « Entre les bancs les messes basses vont bon train… Jean et Jules, les deux chantres vêtus d'une blouse noire, d'une chemise blanche et d'un lacet en guise de cravate s'impatientent, le nez collé à leurs pupitres.
Dans la sacristie Raymond, un jeune séminariste, entrouvre régulièrement la porte et piaffe dans l'attente du prêtre.
L'office aurait dû commencer il y a trois quart d'heure. Bientôt une heure ! « Tant pis, j'y vais ! « Raymond se rue sur la première chasuble disponible et fait son entrée d'un pas timide en lieu et place de Monsieur le curé.
C'est alors qu'un grand silence s'abat sur l'assistance médusée. Les chantres entonnent timidement « la messe royale ». Raymond, voix couverte par le chœur, bredouille quelques « gnagnagnignagnagna » liturgiquement très discutables mais parfaitement acceptables pour une assistance ne demandant qu'à être satisfaite. Bien entendu le pauvre Alexis n'eut pas droit aux volées d'eau bénite sur sa caisse…à jamb…heu, son cercueil. Ça c'est réservé aux vrais curés !
Raymond, prêtre d'un jour, fut amplement remercié, félicité même, à la sortie du cimetière par Jean, fils du défunt et par les paroissiens présents à cet office peu ordinaire.
Mais l'histoire ne s'achève pas là.
De retour au séminaire de Castelnaudary la « première messe » de Raymond faisait les gorges chaudes dans les rangs des élèves et dans la salle des professeurs. Le pauvre Raymond, congédié manu militari dut sans délai, le dos rond, s'en retourner au village, abandonnant pour toujours une vocation qui lui tenait pourtant à cœur.
Attendez, ce n'est pas fini…
Une soixantaine d'années plus tard le fossoyeur creusant par une belle matinée une nouvelle tombe, découvrit les restes d'un cercueil assez curieux : de grosses ferrures rongées par la rouille mais aussi quelques morceaux de bois assez bien conservés laissant apparaître des cristaux blancs…
Le même jour, vers midi, à l'heure de l'apéro, une oreille attentive aurait pu entendre le fossoyeur, lequel était accoudé au comptoir du bistrot, raconter sa découverte du matin en sirotant un petit jaune : « On dirait du sel, si, si, du sel ». « Jamais vu un cercueil avec de telles ferrures et du bois conservé comme ça ! »
Cette histoire alimente encore bien des moments de rigolade chez nos anciens. Elle a été transmise de générations en générations.
Je vous la livre « à ma sauce » en y ajoutant une bonne pincée de sel.

Protagonistes de cette histoire :
Alexis Denarnaud, le défunt 22/03/1852 - 20/02/1917
Jean Denarnaud, fils du défunt 1882-
Théophile Provensol, le menuisier 15/11/1889 - 17/07/1977
Raymond Rougé, le séminariste 24/04/1898 - 22/11/1960
Jean Dimon dit du Captier, un chantre 19/10/1890 - 10/11/1970
Jules Raynaud, un chantre 04/02/1877 - 29/06/1952
René Gazeu le conteur 10/09/1919 - 25/07/2004
Cette histoire a été racontée en patois occitan par René Gazeu, enregistrée le19/08/2001, retranscrite par Christian Burgat et rédigée sous forme de conte par Thierry Rutkowski en 2021